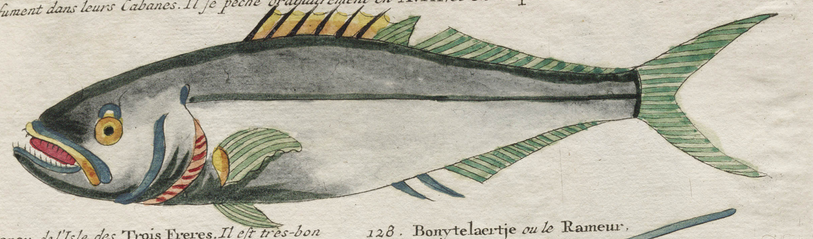
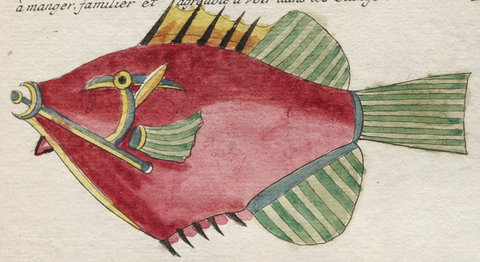
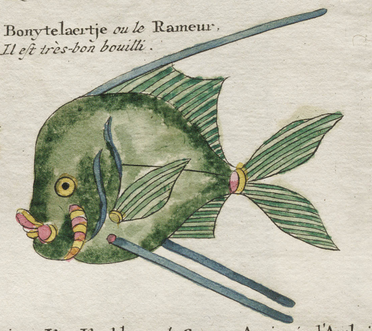
126. Byter, *ou le* Mordant d'Amboine. *Les Noirs en font provision, et pour les mieux garder, ils les salent et les fument dans leurs Cabanes. Il se pêche ordinairement en* Avril, *et en* Septembre.



127. Jean-Popou *de l'Isle des* Trois Freres. *Il est très-bon à manger, familier et agréable à voir dans les Etangs.*

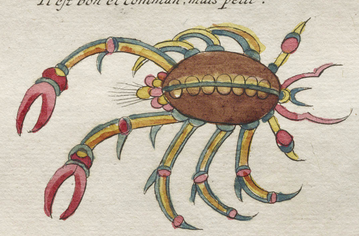


128. Bonytelaertje *ou le* Rameur. *Il est très-bon bouilli.*



129. Jean-Matte. *Il a comme dix yeux de chaque côté et il est fort recherché des Curieux. Voyez N°. 75.*

130. Spinne-Kop-Krabbe, *ou le* Cancre-Araignée d'Amboine. *Il est bon et commun, mais petit.*



131. Bonte-hoen, *ou la* Poularde marquetée *de la* Rique. *Ce Poisson est exquis en fricassée, ou roti sur le gril, mais il ne faut pas le vuider. On y fait une sausse au beurre, avec du jus de Citron, des Anchois, et de bonnes Épices.*

128. Jean Kapelle, R. p. 16. n. 7. t. 9. f. 9. 7.

LOUIS RENARD *Poissons, Ecrevisses et Crabes...* AMSTERDAM, 1754 THE ACADEMY OF NATURAL SCIENCES OF PHILADELPHIA Octavo